Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Echo du Mardi le 3 octobre 2026

La recette autour de l’oursin du chef Christophe Pulizzi



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant L’Olivier, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette autour de l’oursin.

Focaccia :
– 200 g d’huile d’olive
– 400 g d’eau tiède
– 80 g de levure fraîche
– 1 kg de farine
– 30 g de sucre
– 30 g de sel
– Zeste de citron vert, herbes

Mélanger les ingrédients, pétrir, laisser lever puis cuire à 200°C environ 20 min.

Beurre d’oursin :

Ecrit par Echo du Mardi le 3 octobre 2026

– 250 g de beurre
– 4 oursins
– Zestes agrumes, herbes

Mélanger beurre, oursins, zestes et herbes. Mouler en demi-sphère.

Gelée d'oursin :
– 500 g de jus d'oursin
– 5 g d'agar-agar
– Jus de citron vert

Cuire jus avec agar-agar, refroidir puis mixer.

Dressage :
– Radis en fines rondelles
– Huile d'olive, ail

Griller la focaccia, ajouter radis, beurre d'oursin, gelée et zestes.



Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 3 octobre 2026

DR

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !